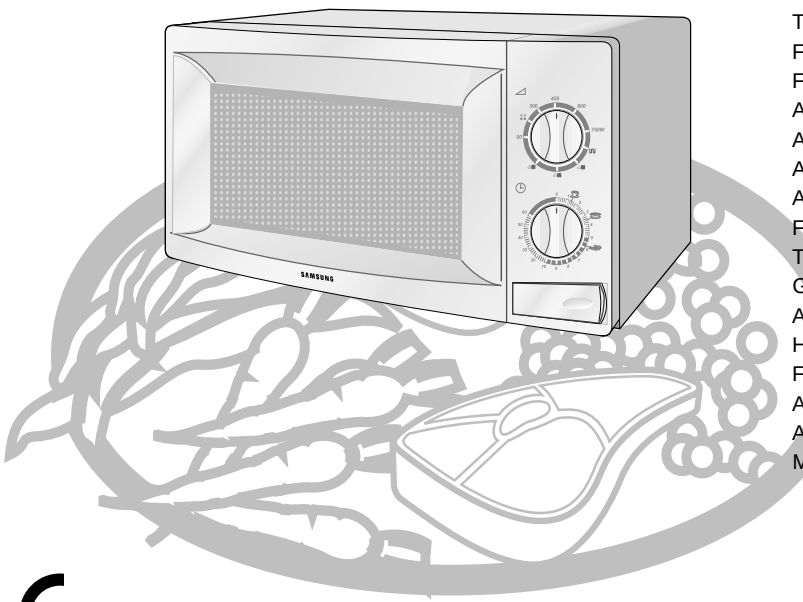
SAMSUNG

MIKROHULLÁMÚ SÜTÃK
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓJA ÉS FÃZÉSI TANÁCSADÓ

CE2618N

A sütésre, fŒzésre vonatkozó adatok tájékoztató jellegœek.
A termék háztartási használatra készült.
Megszœnik a jótállási kötelezettség, ha a készüléket ipari, vendéglátóipari, kereskedelmi, stb. tevékenységre, nem háztartási célra használják.



Gyors emlékeztetŒ útmutató 2
SütŒ 2
Tartozékok 3
VezérlŒpanel 3
Hogyan kell ezt a füzetet használni? 4
Biztonsági elŒírások 4
A mikrohullámú sütŒ elhelyezése 6
Hogyan mœködik a mikrohullámú sütŒ? 6
A sütŒ mœködésének ellenŒrzése 7
TeendŒ probléma esetén 7
FŒzés / Felmelegítés 8
FŒzési teljesítmények táblázata 8
A fŒzés megszakítása 9
A fŒzési idŒ módosítása fŒzés közben 9
Az “Azonnali melegítés” használata 9
Az “Azonnali melegítés” beállításai 9
Felolvasztás manuálisan 10
Tartozékok kiválasztása 10
Grillezés 11
A mikrohullám és a grillezés kombinálása 11
Használható edények 12
FŒzési útmutató 13
A mikrohullámú sütŒ tisztítása 20
A mikrohullámú sütŒ tárolása és javítása 21
Mœszaki adatok 21

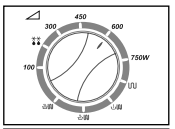
CE

Code No.: DE68-01701J

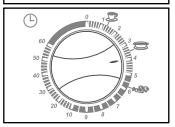
Gyors emlékeztetŒ útmutató

H

Ha Ön meg akar fŒzni vagy fel akar melegíteni egy ételt...

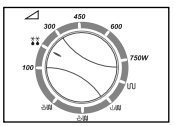


1. Rakja be az ételt a mikrohullámú sütŒbe.
   Válassza ki a teljesítményszintet a **FÃZÉSI TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA** gombbal.

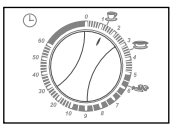


2. Állítsa be a fŒzési idŒt az **IDÃ** gombbal.

Ha Ön fel akar olvasztani egy ételt...

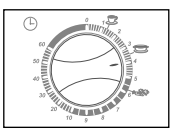


1. Állítsa a **FÃZÉSI TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA** gombot 180 W-ra ⁑ .



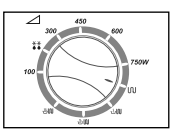
2. Állítsa be az **IDÃ** gombbal a megfelelŒ idŒt.

Ha Ön 1 perccel tovább akar fŒzni...

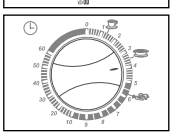


Hagyja benn az ételt a sütŒben.
Állítsa be az **IDÃ** gombbal a kívánt idŒt.

Ha Ön grillezni akar...

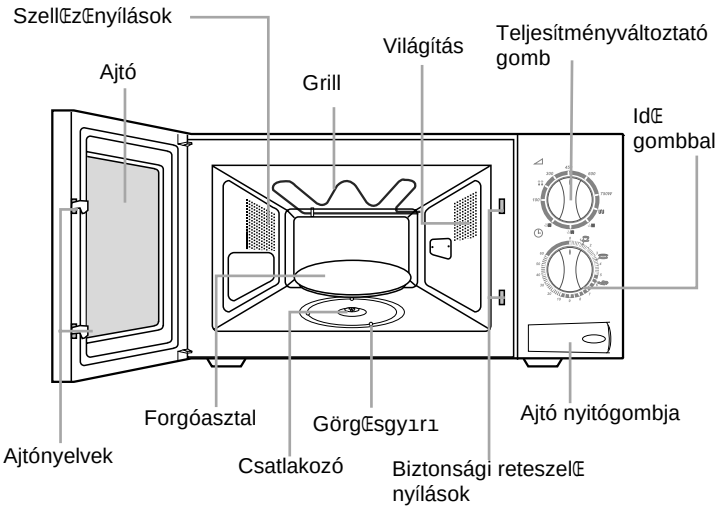


1. Állítsa a **FÃZÉSI TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA** gombot a grillezés ⋃ szimbólumra.



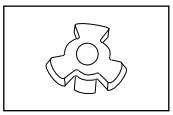
2. Állítsa be az **IDÃ** gombbal a megfelelŒ idŒt.

SütŒ

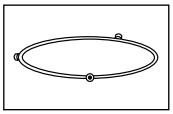


Tartozékok

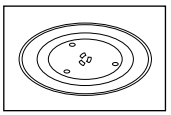
A mikrohullámú sütőnek, az ön által megvásárolt típustól függően, számos tartozéka van, melyek különböző módon használhatók.



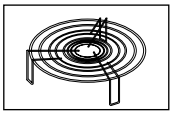
1. Csatlakozó, a gyárban már felhelyezték a mikrohullámú sütő motorjának tengelyére.
Szerepe: A csatlakozó forgatja a forgóasztalt.



2. Görgősgyűrű, a sütő közepére kell helyezni.
Szerepe: A görgősgyűrű tartja a forgóasztalt.



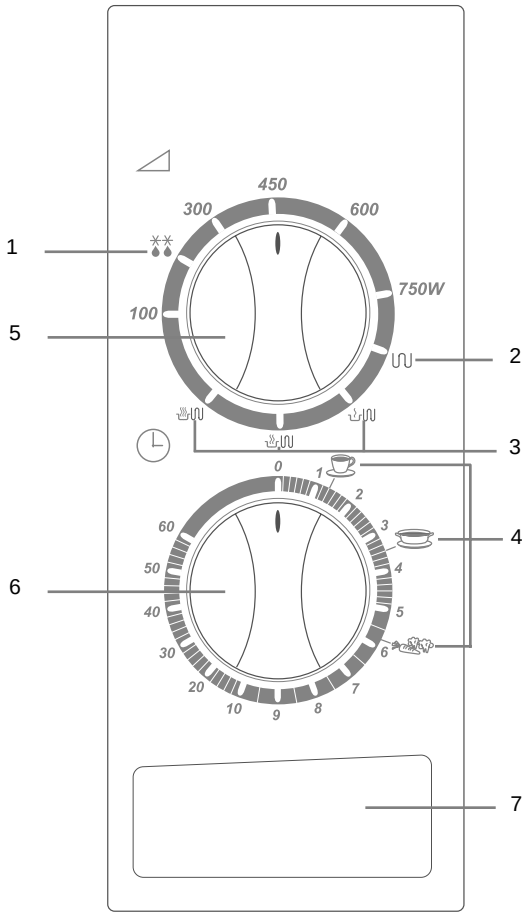
3. Forgóasztal, a görgősgyűrűre kell rárakni úgy, hogy a közepe a csatlakozón legyen.
Szerepe: A forgóasztal szolgál főzési felületként; tisztításhoz könnyen kivehető.



4. Fémállvány, a forgóasztalra kell rárakni.
Szerepe: A fémállvány grillezéshez és kombinált főzéshez használható.

☛ **TILOS** működtetni a mikrohullámú sütőt a görgősgyűrű és a forgóasztal nélkül!

Vezérlőpanel



1. Felolvasztás
2. Grillezés
3. Kombi
4. Azonnali melegítés
5. Teljesítményváltoztató gomb
6. Idő gombbal
7. Ajtó nyitógombja

Hogyan kell ezt a füzetet használni?

A mikrohullámú sütŒ Használati utasítása sok hasznos információt tartalmaz a mikrohullámú sütŒrŒl:

- ***Biztonsági óvintézkedéseket***
- ***A megfelelŒ tartozékokat és edényzetet***
- ***Hasznos fŒzési tanácsokat.***

Az 1. oldalon egy Gyors emlékeztetŒ útmutató található, mely négy alapmıveletet ismertet:

- ***Egy étel megfŒzését***
- ***Egy étel felolvasztását***
- ***Egy étel grillezését***
- ***A fŒzési idŒ meghosszabbítását.***

E Használati utasítás elején található a sütŒ és a sütŒ vezérlŒpaneljének ábrája, ezek segítségével ön könnyebben megtalálhatja az egyes tartozékokat és kezelŒgombokat.

A sütŒ beállítását lépésrŒl-lépésre ismertetŒ magyarázatoknál az alábbi szimbólumok szerepelnek.

☛ ✉ ✳

Figyelmeztetés **Megjegyzés** **Vigyázat!**

MIKROHULLÁMMAL KAdbOLATOS FIGYELMEZTETÉSEK

Az alábbi figyelmeztetések be nem tartása esetén sérülést okozhat a mikrohullám!

(a) Sose próbálja a sütŒt nyitott ajtóval mıködtetni, vagy ne próbálja kiiktatni az ajtó biztonsági reteszelését, és ne dugjon semmit az ajtó reteszelŒ nyílásaiba!

(b) Ne helyezzen semmilyen tárgyat a sütŒ ajtaja és elŒlapja közé, és ne hagyja, hogy ételmaradványok vagy tisztítószermaradványok gyıljenek össze az ajtó tömítŒfelületein! Ügyeljen, hogy az ajtó és az ajtó tömítŒfelületei mindig tiszták legyenek, ezért törölje le ezeket használat után egy nedves ronggyal, azután törölje szárazra!

(c) Ne használja a sütŒt, ha megsérült, hanem elŒször feltétlenül javíttassa meg egy a gyártó által betanított szerelŒvel!
Nagyon fontos, hogy a sütŒ ajtaja jól csukódjék, és hogy ne legyen sérült:
(1) az ajtó, az ajtó tömítése és a tömítŒfelületek
(2) az ajtó forgópántja (ne legyen eltörve vagy meglazulva)
(3) a villamos csatlakozókábel!

(d) A sütŒt kizárólag csak a mikrohullámú készülékek szervízelésére kiképzett, a gyártó által betanított szerelŒnek szabad javítania!

Biztonsági elŒírások

Fontos biztonsági figyelmeztetések.
Kérjük, olvassa el figyelmesen ezt a füzetet és Œrizze meg, hogy késŒbb is megnézhesse.
MielŒtt ételt vagy folyadékot melegít a mikrohullámú sütŒben, ellenŒrizze az alábbi biztonsági elŒírások betartását!

1. **NE HASZNÁLJON** fémedényt a mikrohullámú sütŒben:
   - Fémdobozokat
   - Arany vagy ezüst csíkkal díszített porcelánt
   - Fémnyársat, villát, stb.!

   Ok: Ilyenkor villamos ív vagy szikrázás jön létre a sütŒben, mely tönkreteheti azt.

2. **NE MELEGÍTSEN**:
   - Hermetikusan lezárt palackokat, befŒttes üvegeket, edényeket
     Például) zárt bébiételes üvegeket
   - Zárt héjú ételeket
     Például) tojást, héjában lévŒ mogyorót, paradicsomot!

   Ok: A keletkezŒ belsŒ nyomás fölrobbanthatja ezeket.
   Tanács: Vegye le a fedelet, illetve szurkálja át egy villával a héjat!

3. **NE MÙKÖDTESSE** üresen a mikrohullámú sütŒt!
   Ok: Tönkremehetnek a sütŒ falai.
   Tanács: Hagyjon mindig egy pohár vizet a sütŒben! A víz elnyeli a mikrohullámokat, ha véletlenül üresen kadbolja be a sütŒt.

4. **NE TAKARJA LE** az oldalsó vagy a hátsó szellŒzŒnyílásokat konyharuhával vagy papírral!
   Ok: A rongy vagy a papír meggyulladhat a sütŒbŒl kilépŒ forró levegŒtŒl.

5. **MINDIG** használjon edényfogó keszty ıt, amikor kivesz egy edényt a sütŒbŒl!
   Ok: Egyes edények elnyelik a mikrohullámokat, ezenkívül az étel is mindig fölmelegíti az edényt. Ezért az edény forró lehet!

6. **NE ÉRINTSE** meg a fıtŒelemet vagy a sütŒ falait!
   Ok: A sütŒ falai forrók lehetnek, a sütés befejezése után is! Ne engedje, hogy gyulékony anyagok érintkezzenek a sütŒ belsejével, amig a sütŒ ki nem hıl!

7. Hogy ne keletkezzék tız a sütŒben:
   - Ne tároljon gyúlékony anyagokat benne,
   - Vegye le a drótzárakat a papírzacskókról vagy a mıanyagzacskókról,
   - Ne használja a sütŒt ujságpapír szárítására,
   - Ha füstöt vesz észre, tartsa csukva az ajtót és kadbolja ki a sütŒt vagy szakítsa meg a sütŒ áramellátását!

Biztonsági elŒírások (folytatás)

8. Legyen nagyon óvatos, ha folyadékot vagy bébiételt melegít:
- MINDIG hagyjon legalább 20 mp-nyi pihentetési idŒt a sütŒ kikadbolása után, hogy kiegyenlítŒdhessék a hŒmérséklet!
- Keverje meg melegítés közben, és MINDIG keverje meg a melegítés után!
- Legyen óvatos, amikor megfogja az edényt a melegítés után. Megégetheti magát, ha az edény túl forró!
- A folyadékok késleltetve, hirtelen felforrhatnak.
- A késleltetett forrás és az ezzel járó esetleges leforrázás megelŒzése végett rakjon egy m1anyag kanalat vagy egy üvegrudat az italba, és keverje meg a melegítés elŒtt, közben és után!
  Ok: Melegítéskor a folyadék késleltetve, hirtelen forr fel, mégpedig gyakran éppen akkor, amikor kiveszik a sütŒbŒl. Leforrázhatja magát!
- Ha leforrázná magát, kövesse az alábbi ELSÃSEGÉLYNYÚJTÁSI UTASÍTÁST:
  * Mártsa a kezét hideg vízbe legalább 10 percig!
  * Kötözze be tiszta, száraz kötszerrel.
  * Ne tegyen a sebre semmilyen krémet, olajat vagy oldatot!
- **SOSE** töltse meg színültig az edényt folyadékkal, és olyan edényt használjon, mely fölül szélesebb, mint alul, nehogy kifuthasson a folyadék! A sz1knyakú palackok felrobbanhatnak, ha túlhevülnek!
- EllenŒrizze **MINDIG** a bébiétel vagy a tej hŒmérsékletét, mielŒtt a babának adja!
- **SOSE** melegítse a bébiételt úgy, hogy rajta van a kupak, mert fölrobbanhat az üveg, ha túlmelegszik!

9. Ügyeljen a hálózati csatlakozókábelre:
- Ne mártsa a kábelt vagy a hálózati csatlakozódugaszt vízbe, és tartsa távol a hŒforrásoktól!
- Ne használja a sütŒt sérült csatlakozókábellel vagy a hálózati csatlakozódugasszal!

10. Álljon karnyújtásnyira az sütŒtŒl, amikor kinyitja az ajtót!
Ok: A kiáramló forró levegŒ vagy gŒz leforrázhatja Önt!

11. Tartsa tisztán a mikrohullámú sütŒ belsejét!
Minden egyes használat után tisztitsa ki a sütŒteret konyhai mosogatószerrel. Az esetleges sérülések elkerülése miatt várja meg amig a sütŒ teljesen kihül.
Ok: A sütŒ falaira vagy aljára rásült élelmiszer darabok vagy zsírfoltok károsíthatják a festékréteget, és csökkenthetik a sütŒ hatásfokát.

12. “Kattanó” hang hallható a sütŒ m1ködése közben, különösen felolvasztás közben.
Ok: A vezérlés módosította a sütŒ teljesítményét, ennek hangja hallható. Ez normális.

13. Ha a mikrohullámú sütŒt üresen, terhelés nélkül használják, a sütŒ automatikusan kikadbol a biztonság érdekében. Kb. 30 perc múlva a sütŒ újra használható.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁS!

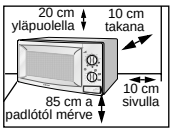
Ha m1anyag, papír vagy egyéb éghetŒ csomagolású ételt melegít vagy fŒz, nézzen be idŒnéknt a sütŒbe!

FIGYELEM!

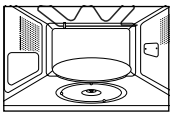
- Ne engedje, hogy kisgyerekek használják vagy játsszanak a mikrohullámú sütŒvel!
- Ne hagyjon kisgyerekeket felügyelet nélkül a m1ködŒ mikrohullámú sütŒ közelében!
- Ne tároljon, vagy dugjon el gyerekeket érdeklŒ tárgyakat közvetlenül a sütŒ fölött!

A mikrohullámú sütŒ elhelyezése

Helyezze el a sütŒt egy sík, vízszintes és stabil felületen.



1. A mikrohullámú sütŒ elhelyezésénél ügyeljen arra, hogy a sütŒ megfelelŒen tudjon szellŒzni, ezért hagyjon a sütŒ mögött legalább 10 cm szabad távolságot, a sütŒ oldalainál és a sütŒ fölött legalább 20 cm-t, és a sütŒ legalább 85 cm-re legyen a padlótól.



2. Szedje ki az összes csomagolóanyagot a sütŒbŒl. Rakja be a sütŒbe a görgŒsgyırıt és a forgóasztalt. EllenŒrizze, hogy a forgóasztal szabadon elforog-e.

3. Helyezze el úgy a mikrohullámú sütŒt, hogy jól hozzáférhetŒ legyen a hálózati csatlakozódugasz.

❇ **Ne fedje le** a sütŒ szellŒzŒnyílásait, mert a sütŒ túlhevülhet és automatikusan kikadbolhatja magát. Ilyenkor nem mıködik, amíg megfelelŒen le nem hıl.

❇ Az Ön személyi biztonsága érdekében csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugaszt egy 230 V-os, 50 Hz-es, földelt csatlakozóaljzathoz. Ha megsérül a sütŒ hálózati kábele, ki kell azt azonnal cseréltetni a szakkereskedŒvel vagy a szervizzel, vagy egy szakképzett villanyszerelŒvel.

❇ **Ne állítsa fel** a mikrohullámú sütŒt forró vagy párás környezetben, például egy hagyományos kályha vagy egy radiátor közelében. A sütŒ áramfelvételére tekintettel kell lenni, és az esetleges hosszabbítókábelnek ugyanolyan amperszámúnak kell lennie, mint a sütŒ csatlakozókábele. Törölje ki nedves ronggyal a sütŒ belsejét és törölje le az ajtó tömítéseit, mielŒtt elŒször használja a sütŒt.

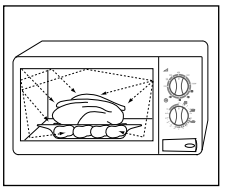
Hogyan mıködik a mikrohullámú sütŒ?

A mikrohullám egy nagyfrekvenciás elektromágneses hullám; az általa szállított energia segítségével az ételt megfŒzhetŒ vagy felmelegíthetŒ anélkül, hogy megváltoznék a színe vagy az alakja.

A mikrohullámot ön a következŒkre használhatja:

- ***Felolvasztásra***
- ***Azonnali melegítés / fŒzésre***
- ***FŒzésre***

A fŒzés elve



1. A magnetron által létrehozott mikrohullám egyenletesen éri az ételt, mert az étel forog a forgóasztalon. Ezért az étel egyenletesen fŒ meg.

2. A mikrohullámot az étel felsŒ kb. 2,5 cm-es rétege nyeli el. Onnan a hŒ hŒátadással terjed az étel belseje felé.

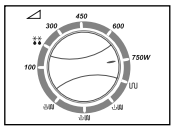
3. A fŒzési idŒ a receptekben leírtaktól és az étel alábbi tulajdonságaitól függ:
- MennyiségtŒl és sırıségtŒl
- Víztartalmától
- Kiindulási hŒmérsékletétŒl (hıtve van-e vagy nem).

☛ Mivel az étel közepe hŒátadással fŒ meg, a fŒzés folytatódik azt követŒen is, hogy ön kiveszi az ételt a sütŒbŒl. Ezért be kell tartani az e füzetben és a receptekben elŒírt pihentetési idŒt, hogy:
- Egyenletesen megfŒjön az étel közepe is.
- Mindenütt egyenletes hŒmérséklet legyen az étel.

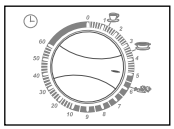
A sütŒ m1ködésének ellenŒrzése

Az alábbi egyszer1 eljárással ön bármikor ellenŒrizheti, hogy a mikrohullámú sütŒ jól m1ködik-e.

ElŒször is, rakjon be egy pohár vizet a forgóasztalra.



1. Állítsa be a maximumra a teljesítményszintet a **FÃZÉSI TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA** gombbal.



2. Állítsa be az idŒt 4...5 percre az **IDÃ** gombbal. A víznek ekkor forrnia kell.

✉ A sütŒ legyen egy megfelelŒ hálózati csatlakozó aljzathoz csatlakoztatva! A forgóasztal legyen a helyén a sütŒben. Ha a maximálistól eltérŒ teljesítményt állít be, a víz késŒbb kezd el forrni!

TeendŒ probléma esetén

Probléma esetén próbálkozzék az itt feltüntetett megoldásokkal.

H

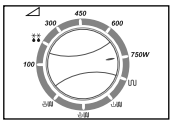
- Normális jelenségek.
  - Kondenzáció a sütŒben
  - Légáram az ajtó körül
  - Fénykiszüremlés az ajtó körül
  - GŒz lép ki az ajtónál és a szellŒzŒnyílásokból
- A sütŒ nem kezd el m1ködni az **IDÃ** gomb elforgatásakor.
  - Csukva van az ajtó?
- Az étel egyáltalán nem fŒ meg.
  - Jól állította be az **IDÃ** gombot?
  - Csukva van az ajtó?
  - Nem terhelte túl a villamos hálózatot és ezért nem olvadt ki a biztosíték vagy nem szakított meg a biztosító automata?
- Az étel vagy túlfŒ vagy nem fŒ meg eléggé
  - A fŒzési idŒt az étel fajtájának megfelelŒen állította be?
  - MegfelelŒ teljesítményt választott?
- Szikrázás van a sütŒben
  - Nem használ fémcsíkkal ellátott edényt?
  - Nem hagyott egy villát vagy más fémtárgyat a sütŒben?
  - Nincs alumíniumfólia túl közel a belsŒ falakhoz?
- A sütŒ zavarja a tévé- és a rádióvételt
  - Kismérték1 zavarás normális, ha m1ködik a sütŒ. A sütŒt a tévétŒl, a rádiótól vagy az antennáktól távol kell elhelyezni!

✉ Ha ön a fenti utasítások elolvasása után sem képes megoldani a problémát, akkor forduljon a legközelebbi SAMSUNG szervizhez.

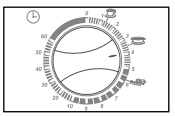
FŒzés / Felmelegítés

Az alábbi egyszer1 leírás elmagyarázza, hogyan fŒzhet meg vagy melegíthet fel egy ételt. EllenŒrizze MINDIG a sütŒ beállítását, mielŒtt felügyelet nélkül hagyja a sütŒt!

ElŒször is rakja be az ételt a forgóasztal közepére. Csukja be az ajtót.



1. Állítsa be a teljesítményt maximumra a **FÃZÉSI TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA** gombbal. **(MAXIMÁLIS TELJESÍTMÉNY: 750 W).**



2. Állítsa be a melegítési idŒt az **IDÃ** gombbal.
Következmény: A sütŒ világítása kigyullad és a forgóasztal forogni kezd.

☛ **Tilos** üresen m1ködtetni a mikrohullámú sütŒt.

✉ Ön fŒzés közben is módosíthatja a fŒzési teljesítményt a **FÃZÉSI TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA** gomb elforgatásával.

FŒzési teljesítmények táblázata

Ön az alábbi fŒzési teljesítmények közül választhat:

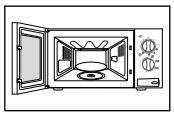
Teljesítményérték	Teljesítményszint	
	MIKROHULLÁM	**GRILL**
NAGY	750 W	-
KÖZEPESEN NAGY	600 W	-
KÖZEPES	450 W	-
KÖZEPESEN KICSI	300 W	-
FELOLVASZTÁ( )	180 W	-
KICSI/MELEGENTARTÁS	100 W	-
GRILLEZÉS	-	1100 W
KOMBI I ( )	300 W	1100 W
KOMBI II ( )	450 W	1100 W
KOMBI III ( )	600 W	1100 W

✉ Nagyobb teljesítményhez rövidebb fŒzési idŒ tartozik.

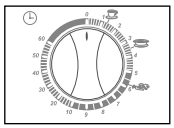
✉ Kisebb teljesítményhez hosszabb fŒzési idŒ tartozik.

A fŒzés megszakítása

Ön bármikor megszakíthatja a fŒzést, hogy ellenŒrizze az ételt.

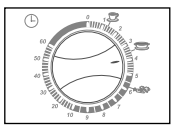


1. A fŒzés ideiglenes megszakításához;
Nyissa ki az ajtót.
Következmény: Leáll a fŒzés. A fŒzés folytatásához csukja be az ajtót.



2. A végleges megszakításhoz;
Állítsa az **IDÃ** gombot a “0”-ra.

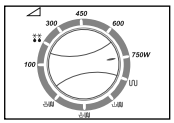
A fŒzési idŒ módosítása fŒzés közben



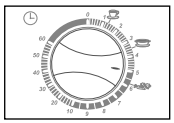
Módosítsa a hátralévŒ fŒzési idŒt az **IDÃ** gomb elforgatásával.

Az “Azonnali melegítés” használata

Rakja be az ételt a forgóasztal közepére és csukja be az ajtót.



1. Állítsa be a **FÃZÉSI TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA** gombot a maximális teljesítményre.



2. Állítsa az **IDÃ** gombot az Azonnali melegítés funkcióra. (Italok, leves/mártás vagy friss zöldség).

Csak mikrohullámhoz alkalmas edényeket használjon!

Az “Azonnali melegítés” beállításai

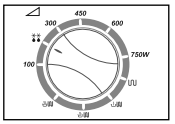
Íme néhány tipp és tanács az Azonnali melegítés funkció használatához.

Szimbólum	Étel	Teljesítmény	Adag	Melegítési idŒ	Pihentetési idŒ
	Italok	750 W	150ml	1perc 20mp	1-2perc
	Leves/Mártás (hıtött)	750 W	200-250ml	3perc 30mp	2-3perc
	Friss zöldség	750 W	300-350g	5perc 50mp	3perc

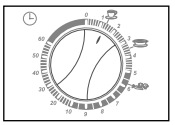
Felolvasztás manuálisan

H

A Felolvasztás funkcióval húst, baromfit, halat vagy kenyeret lehet felolvasztani.
Helyezze be a mélyh1tött ételt a forgóasztal közepére, és csukja be az ajtót.



1. Állítsa a **FÃZÉSI TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA** gombot 180W-ra ⁑.

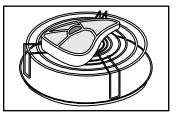


2. Állítsa be az **IDÃ** gombbal a megfelelŒ idŒt.
Következmény: ElkezdŒdik a felolvasztás.

✉ Csak mikrohullámhoz alkalmas edényt használjon.

Tartozékok kiválasztása

Csak mikrohullámhoz alkalmas edényeket használjon; ne használjon m1anyag edényeket, papírdobozokat, papírtörölközŒket, stb.

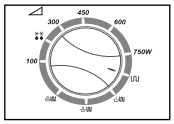


Ha kombinált fŒzési módot (mikrohullám + grill) választ, csak olyan edényeket használjon, melyek mikrohullámállók és villanysütŒállók. A fémedények vagy a fémeszközök tönkretehetik a mikrohullámú sütŒt.

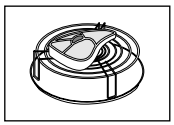
✉ A használható edényekre és eszközökre vonatkozó további részleteket a Használható edények cím1 fejezet ismerteti a 12. oldalon.

Grillezés

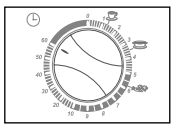
A grillezéssel ön gyorsan megsütheti és megbarníthatja az ételt, mikrohullám használata nélkül. A grillezéshez egy grillezŒ állványt mellékeltünk a sütŒhöz.



1. Melegítse elŒ a grillt a kívánt hŒmérsékletre a **FÃZÉSI TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA** gombnak a grillezés szimbólumra (⎓) állításával és az **IDÃ** gomb megfelelŒ beállításával.



2. Nyissa ki az ajtót és rakja be az ételt az állványra.



3. Állítsa be az **IDÃ** gombbal a megfelelŒ idŒt. (Például: 60 perc).
Következmény: ElkezdŒdik a sütés.

✉ Nem baj, ha a grillezés közben a sütŒ ki- majd bekadbol. Ez a túlmelegedés megelŒzését szolgálja.

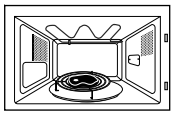
☛ Használjon mindig edényfogó kesztyıt, amikor megfogja a sütŒben lévŒ edényt, mert az nagyon forró lehet.

A mikrohullám és a grillezés kombinálása

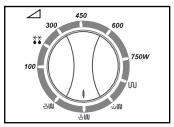
Ön kombinálhatja a mikrohullámú fŒzést a grillezéssel, hogy az étel gyorsan megfŒjön és egyúttal meg is barnuljon.

☛ Használjon mindig mikrohullámálló és villanysütŒálló edényt. Az üveg- és a kerámiaedények ideálisak e szempontból.

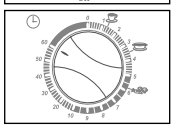
☛ Használjon mindig edényfogó kesztyıt, mert az edény nagyon felforrósodhat.



1. Nyissa ki az ajtót a vezérlŒpanel jobb alsó részén lévŒ nagy gomb megnyomásával. Tegye be az ételt az állványra, az állványt a forgóasztalra. Csukja be az ajtót.



2. Állítsa be a **FÃZÉSI TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA** gombbal a kívánt teljesítményt (⎓, ⎓, ⎓).



3. Állítsa be az **IDÃ** gombbal a megfelelŒ idŒt. (Például: 60 perc).
Következmény: ElkezdŒdik a sütés.

✉ A kombinált módban a mikrohullámú teljesítmény maximum 600W lehet.

H

Használható edények

H

A mikrohullámú sütben csak akkor fő meg az étel, ha a mikrohullámok át tudnak hatolni az ételt tartalmazó edény falán, tehát az edény nem veri vissza vagy nyeli el őket.

Ezért gondosan kell megválasztani az edényeket. Ha az edényen fel van tüntetve, hogy mikrohullámú sütőhöz használható, akkor az biztosan megfelelő.

Az alábbi táblázat felsorolja a különböző edényfajtákat, és közli, hogy azok miként használhatók a mikrohullámú sütőben.

Edény	Mikrohullám-állóság	Megjegyzés
Alumíniumfólia	✓ ✗	Kis mennyiségben használható a túlsülés elleni védelemhez. Szikrázás jöhet létre, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy ha túl sokat használnak belőle.
Pirítótányér	✓	Ne melegítse elő 8 percnél tovább.
Porcelán- és cserépedény	✓	A porcelán, a cserép, a mázas porcelán általában használható, ha nincs fémcsíkkal díszítve.
Eldobható poliészter karton	✓	Egyes mélyhűtött ételeket ilyen edényekbe csomagolnak.
Gyorsétel csomagolások		
• Polisztirén csészék és dobozok	✓	Használható az étel melegítéséhez. Túlmelegítés esetén a polisztirén megolvadhat.
• Papírzacskók vagy újságpapír	✗	Meggyulladhat.
• Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek	✗	Szikrázást okozhat.
Üvegáru		
• Jénai edény	✓	Használható, ha nincs fémcsíkkal díszítve.
• Finomüvegáru	✓	Használható étel vagy folyadékok melegítéséhez. A vékony üveg megrepedhet, eltörhet, ha túl gyorsan felmelegszik.
• Üvegkancsók	✓	Le kell venni a fedelet. Csak melegítéshez használhatók.
Fém		
• Edények	✗	Szikrázást vagy tüzet okozhatnak.
• Mélyhűtőzacskót lezáró drót	✗	Szikrázást vagy tüzet okoz.
Papír		
• Tálcák, csészék, szalvéták	✓	Rövid főzéshez és melegítéshez, valamint a felesleges nedvesség elnyeléséhez.
• Újrahasznosított papír	✗	Szikrázást okozhat.
Műanyag		
• Dobozok	✓	Különösen, ha hőálló anyagból készültek. A többi műanyag deformálódhat vagy elszíneződhet magas hőmérsékleten. Ne használjon melamin műanyagot!
• Takaró fólia	✓	A nedvesség visszatartásához használható. Ne érjen a fólia az ételhez! Legyen óvatos a fólia eltávolításakor, mert forró gőz léphet ki
• Mélyhűtő zacskók	✓ ✗	Csak ha forrás-állóak vagy mikrohullám-állóak. Ne záródjanak hermetikusan. Szükség esetén lyukassza ki őket egy villával!
Viaszolt vagy zsírpapír	✓	Használhatók a nedvesség visszatartására és a fröcskölés megelőzésére.

MIKROHULLÁM

A mikrohullám egy olyan energia, ami behatol az ételbe, és felmelegíti annak víz-, zsír- és cukortartalmát.
A mikrohullám hatására az étel molekulái gyorsabban kezdenek mozogni. A gyors mozgás súrlódást okoz és ennek hatására felmelegszik az étel.

FÃZÉS

A mikrohullámhoz használható edények:
Az edényeknek olyanoknak kell lenniük, hogy a mikrohullám teljesen áthaladhasson rajtuk. A mikrohullám visszaverŒdik a fémeken, például a rozsdamentes acélon, az alumíniumon és a rézen, de áthatol a kerámián, az üvegen, a porcelánon és a m1anyagon, valamint a papíron és a fán. Ezért a mikrohullámú sütŒben sosem szabad fémedényt használni.

A mikrohullámhoz alkalmas ételek:
Sokféle étel alkalmas a mikrohullámú fŒzéshez, például friss vagy mélyh1tött zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, bab, hal, hús. Mártások, tejsodó, levesek, pudingok, lekvárok szintén elkészíthetŒk a mikrohullámú sütŒben. Általában elmondható, hogy a mikrohullám ideálisan alkalmas minden olyan ételhez, amely elkészíthetŒ lenne egy hagyományos fŒzŒlapon. Olvasztható vele vaj vagy csokoládé is például (lásd a Különleges tippek cím1 fejezetet).

Lefedés fŒzés közben
Az étel lefedése fŒzés közben nagyon fontos, mert az elpárolgott víz gŒz formájában felszáll, és elŒsegíti a fŒzési folyamatot. Az étel különbözŒ módokon fedhetŒ le: például egy kerámia-tányérral, egy m1anyagfedéllel vagy egy mikrohullámú fóliával.

Pihentetési idŒk
A fŒzés után a pihentetési idŒ nagyon fontos, hogy egyenletes hŒmérséklet alakuljon ki az ételben.

FŒzési útmutató mélyh1tött zöldségekhez
Használjon egy fedŒvel ellátott pirex üvegedényt. FŒzze a zöldsége lefedve a táblázatban megadott legrövidebb ideig. Utána kóstolja meg, és ha szükséges, fŒzze még tovább.
Keverje meg kétszer a fŒzés közben és egyszer a fŒzés után. A fŒzés után sózza meg, f1szerezze vagy tegyen hozzá vajat. A pihentetés közben fedje le.

Étel	Adag	Teljesít-mény	IdŒ (perc)	Pihente-tési idŒ (perc)	Utasítások
Spenót	150g	600W	5-6	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1evŒkanál) hideg vizet.
Brokkoli	300g	600W	$9^1/_2$-$10^1/_2$	2-3	Öntsön hozzá 30 ml (2evŒkanál) hideg vizet.
Borsó	300g	600W	8-9	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1evŒkanál) hideg vizet.
Zöldbab	300g	600W	$8^1/_2$-$9^1/_2$	2-3	Öntsön hozzá 30 ml (2evŒkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (sárgarépa,/ borsó/kukorica)	300g	600W	8-9	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1evŒkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (kínai)	300g	600W	$8^1/_2$-$9^1/_2$	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1evŒkanál) hideg vizet.

FŒzési útmutató rizshez és fŒtt tésztához

Rizs: Használjon egy fedŒvel ellátott nagy pirex üvegedényt - a rizs dupla térfogatúra duzzad fŒzés közben. FŒzze lefedve.
A fŒzési idŒ letelte után keverje meg a pihentetés elŒtt és sózza meg vagy fıszerezze és tegyen hozzá vajat.
Megjegyzés: ElŒfordulhat, hogy a rizs nem szívja föl az összes vizet a fŒzés végére.

FŒtt tészta:
Használjon egy nagy pirex üvegedényt. Adjon hozzá forrásban lévŒ vizet, egy csipet sót és keverje meg jól.
FŒzze lefedés nélkül.
Keverje meg néha a fŒzés közben és a fŒzés után. Pihentetés közben fedje le és azután öntse le róla a vizet.

Étel	Adag	Teljesít-mény	IdŒ (perc)	Pihente-tési idŒ (perc)	Utasítások
Fehér rizs (elŒfŒzött)	250g	750W	15-16	5	Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet.
Barnarizs (elŒfŒzött)	250g	750W	20-21	5	Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes rizs (rizs + vadrizs)	250g	750W	16-17	5	Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes gabona (rizs + gabona)	250g	750W	17-18	5	Öntsön hozzá 400 ml hideg vizet.
FŒtt tészta	250g	750W	10-12	5	Öntsön hozzá 1000 ml forró vizet.

FŒzési útmutató friss zöldséghez

Használjon egy fedŒvel ellátott pirex üvegedényt. Öntsön hozzá 30-45 ml hideg vizet (2-3 evŒkanál) minden 250 g-hoz, hacsak ettŒl eltérŒ vízmennyiséget nem ír elŒ a táblázat. FŒzze lefedve a táblázatban megadott legkisebb ideig. Kóstolja meg, és ha szükséges, fŒzze tovább. Keverje meg egyszer a fŒzés közben és egyszer a fŒzés után. A fŒzés után sózza meg, ízesítse vagy adjon hozzá vajat. Fedje le a 3 perc pihentetés alatt.

Tanács: A friss zöldséget vágja egyenletes kockákra. Minél apróbbra vágja Œket, annál gyorsabban fŒnek meg.

Az összes friss zöldséget a maximális mikrohullámú teljesítménnyel (750W) kell fŒzni.

Étel	Adag	IdŒ (perc)	Pihente-tési idŒ (perc)	Utasítások
Brokkoli	250g	4-4$^1/_2$	3	EgyenlŒ méretı darabokat válogasson ki. A száruk mutasson középre.
Kelbimbó	250g	5$^1/_2$-6$^1/_2$	3	Öntsön hozzá 60-75 ml (5-6 evŒkanál) vizet.
Sárgarépa	250g	4$^1/_2$-5	3	Vágja fel egyenletes vastagságú szeletekre.
Karfiol	250g	5-5$^1/_2$	3	Egyforma méretı darabokat válogasson ki. A nagy darabokat vágja ketté. A szárak középre mutassanak.
Tök	250g	3$^1/_2$-4	3	Vágja a tököt szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 evŒkanál) vizet vagy egy kiskanál vajat. Addig fŒzze, hogy éppen megpuhuljon.
Padlizsán	250g	3$^1/_2$-4	3	Vágja a padlizsánt kis szeletekre és fröcskölje be 1 evŒkanál citromlével.
Póréhagyma	250g	4$^1/_2$-5	3	Vágja vékony szeletekre a póréhagymát.
Gomba	125g 250g	1$^1/_2$-2 3-3$^1/_2$	3	Az apró gombát egészben, a nagyokat szeletelve készítse el. Ne adjon hozzá vizet. Fröcskölje be citromlével. Ízesítse sóval és borssal. Tálalás elŒtt öntse le a levet.
Hagyma	250g	5$^1/_2$-6	3	A hagymát vágja fel szeletekre vagy vágja ketté. Adjon hozzá 15 ml (1 evŒkanál) vizet.
Paprika	250g	4$^1/_2$-5	3	Vágja a paprikát vékony szeletekre.
Burgonya	250g 500g	4-5 7-8	3	Mérje meg a megtisztított burgonya súlyát és vágja Œket egyforma nagyságú negyedekre.
Fehérrépa	250g	5-5$^1/_2$	3	Vágja fel a fehérrépát apró kockákra.

FELMELEGÍTÉS

A mikrohullámú sütŒvel sokkal gyorsabban felmelegíthetŒ egy étel, mint egy hagyományos fŒzŒlapon.
A teljesítményt és a melegítési idŒt az alábbi táblázat szerint célszerı beállítani. A táblázat elkészítésénél feltételeztük, hogy a folyadékok szobahŒmérsékletıek (18...20°C), vagy hogy egy hıtŒszekrénybŒl vették éppen ki Œket (5...7°C).

Elrendezés és lefedés

Ne melegítsen túl nagy darabokat, például egy kötözött sonkát - ezek túlsülnek és kiszáradnak a szélükön, mielŒtt a közepük felforrósodik. Kis darabok melegítése sokkal célszerıbb.

Teljesítmény és keverés

Egyes ételek 750W teljesítménnyel melegíthetŒk, mások csak 600W, 450W vagy 300W-tal.
A táblázatban megadott értékek csak iránymutatást jelentenek. A kényes, a nagy darab vagy a gyorsan felmelegedŒ ételeket ajánlatos kisebb teljesítménnyel melegíteni.
Keverje meg vagy fordítsa meg az ételt a melegítés közben. Ha lehet, keverje meg tálalás elŒtt is.

Legyen nagyon óvatos folyadékok és bébiételek melegítésénél. A hirtelen felforrás és az ezzel járó leforrázás veszélye miatt keverje meg Œket a melegítés elŒtt, közben és után. Pihentetés közben hagyja Œket a mikrohullámú sütŒben. Ajánlatos egy mıanyag kanalat vagy egy üvegrudat berakni a melegítendŒ folyadékba. Ne melegítse túl (és ezáltal forralja) az ételt.
Célszerı rövidebb melegítési idŒt választani, és szükség esetén meghosszabbítani.

Melegítési és pihentetési idŒk

Egy étel elsŒ ízben történŒ melegítésénél ajánlatos följegyezni a melegítési idŒt - a késŒbbi felhasználáshoz.
Ügyeljen arra, hogy a felmelegített étel mindenütt tızforró legyen.
Hagyja az ételt állni egy rövid ideig a melegítés után - hogy egyenletessé váljék a hŒmérséklet. Az ajánlott pihentetési idŒ 2-4 perc, hacsak nincs más megadva a táblázatban.
Legyen nagyon óvatos folyadékok és bébiétel melegítésénél. Olvassa el a biztonsági elŒírásokról szóló fejezetet is.

FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE

Hagyjon mindig legalább 20 mp pihentetési idŒt a sütŒ kikadbolásától számítva. Ha szükséges, keverje meg melegítés közben és MINDIG keverje meg melegítés után! A hirtelen felforrás és a leforrázás megelŒzése érdekében rakjon be egy kanalat vagy egy üvegrudat a melegítendŒ folyadékba, és keverje meg a melegítés elŒtt, közben és után.

BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE

BÉBIÉTEL:

Rakja be a bébiételt egy mély kerámiatányérba. Fedje le egy mıanyag fedŒvel.

- Keverje meg jól a melegítés után. Pihentesse 2 vagy 3 percig a felszolgálás elŒtt. Keverje meg még egyszer és ellenŒrizze a hŒmérsékletét. Ajánlott tálalási hŒmérséklet 30-40°C között.

BÉBITEJ:

Öntse be a tejet egy sterilizált üvegedénybe. Melegítse fedŒ nélkül. Sose melegítse fedŒvel, mert túlhevülés esetén a palack felrobbanhat. Rázza össze jól a pihentetési idŒ elŒtt és még egyszer a felszolgálás elŒtt! EllenŒrizze mindig gondosan a bébitej vagy a bébiétel hŒmérsékletét, mielŒtt odaadja a babának. Az ajánlott tálalási hŒmérséklet: kb. 37°C.

MEGJEGYZÉS:

- A bébiételt gondosan ellenŒrizni kell tálalás elŒtt, nehogy megégesse a babát.

Az alábbi táblázatban szereplŒ teljesítmény és melegítési idŒ csak irányértéknek tekintendŒ.

Bébiétel és bébitej melegítése

Az alábbi táblázatban szereplŒ teljesítmények és melegítési idŒk csak iránymutatóként értendŒk.

Étel	Adag	Teljesít-mény	IdŒ	Pihente-tési idŒ (perc)	Utasítások
Bébiétel (zöldség + hús)	190g	600W	30mp	2-3	Rakja be egy mély tányérba. Melegítse fedŒ nélkül. Keverje meg a melegítés után. Pihentesse 2-3 percig. Tálalás elŒtt keverje meg jól és ellenŒrizze a hŒmérsékletét.
Bébi zabkása (gabona + tej + gyümölcs)	190g	600W	20mp	2-3	Rakja be egy mély tányérba. Melegítse fedŒ nélkül. Keverje meg a melegítés után. Pihentesse 2-3 percig. Tálalás elŒtt keverje meg jól és ellenŒrizze a hŒmérsékletét.
Bébitej	100ml 200ml	300W	30-40mp 1perc - 1perc 10mp	2-3	Keverje meg vagy rázza fel jól és öntse be egy sterilizált üvegpalackba. Rakja a forgóasztal közepére. Melegítse fedetlenül. Rázza fel jól és pihentesse legalább 3 percig. Felszolgálás elŒtt rázza fel jól és ellenŒrizze a hŒmérsékletét.

Folyadékok és ételek melegítése

Az alábbi teljesítmények és melegítési idŒk csak irányértéknek tekintendŒk.

Étel	Adag	Teljesít-mény	IdŒ (perc)	Pihente-tési idŒ (perc)	Utasítások
Italok (szobahŒmér-sékletı kávé, tej, tea, víz)	150 ml (1csésze) 250 ml (1bögre)	750W	$1^1/_2$-2 2-$2^1/_2$	1-2	Öntse be egy porceláncsészébe és melegítse lefedés nélkül. Állítsa a csészét (150 ml) vagy a bögrét (250 ml) az üvegtányér közepére. Keverje meg alaposan a pihentetés elŒtt és után.
Leves (hıtött)	250g	750W	$3^1/_2$-4	2-3	Öntse be egy mély kerámiatálba. Fedje le egy mıanyag fedŒvel. Keverje meg jól a melegítés után. Keverje meg még egyszer tálalás elŒtt.
Pörkölt (hıtött)	350g	600W	$5^1/_2$-$6^1/_2$	2-3	Rakja a pörköltet egy kerámia mély tányérba. Fedje le egy mıanyag fedŒvel. Keverje meg néha a melegítés közben és a pihentetés és a tálalás elŒtt.
FŒtt tészta mártással (hıtött)	350g	600W	$4^1/_2$-$5^1/_2$	3	Rakja rá a tésztát (pl. spagettit vagy galuskát) egy lapos tányérra. Fedje le mikrohullámálló fóliával. Keverje meg a tálalás elŒtt.
Töltött fŒtt tészta mártással (hıtött)	350g	600W	5-6	3	Rakja be a töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) egy mély tányérba. Fedje le egy mıanyag fedŒvel. Keverje meg néha melegítés közben és a pihentetés és a tálalás elŒtt.
Egytálétel (hıtött)	350g 450g	600W	$5^1/_2$-$6^1/_2$ $6^1/_2$-$7^1/_2$	3	Rakjon egy 2-3 hıtött összetevŒbŒl álló ételt egy kerámiatálra. Fedje le mikrohullámálló fóliával.

FELOLVASZTÁS

A mikrohullám kiválóan alkalmas mélyhıtött étel felolvasztására. A mikrohullám gyorsan és kíméletesen olvasztja fel a mélyhıtött ételt. Ez nagy elŒny váratlan vendégek érkezése esetén.

A mélyhıtött baromfit alaposan fel kell olvasztani a fŒzés elŒtt. Távolítson el róla minden fémdarabot és vegye ki a csomagolásból, hogy a felolvasztáskor keletkezŒ víz eltávozhassék.

Rakja be a mélyhıtött ételt egy tálba, fedŒ nélkül. A félidŒnél fordítsa meg, öntse le az esetleges folyadékot és amint lehet vegye el az aprólékot.
EllenŒrizze néha az ételt, hogy ne melegedjék fel.
Ha a mélyhıtött étel vékonyabb és keskenyebb részei melegedni kezdenek, burkolja be Œket egy kis darab alumíniumfóliába.

Ha a baromfi melegedni kezd a külsŒ felületén, szakítsa meg a felolvasztást és tartson 20 perc szünetet, mielŒtt folytatja.
A felolvasztás befejezéséhez pihentesse a halat, a húst és a baromfit. A teljes felolvasztáshoz szükséges pihentetési idŒ a felolvasztott mennyiségtŒl függ. Részleteket az alábbi táblázat tartalmaz.

Tanács: A lapos étel gyorsabban felolvad, mint a vastag, és a kisebb mennyiséghez rövidebb idŒ kell mint a nagyhoz.

Az alábbi táblázat -18...-20°C hŒmérsékletı mélyhıtött étel felolvasztásánál használható iránymutatásként.

Minden mélyhıtött ételt a felolvasztási teljesítménnyel (180W, ⁑⁑) kell felolvasztani.

Étel	Adag	IdŒ (perc)	Pihentetési idŒ (perc)	Utasítások
Hús				
Fasírt	250g 500g	5-6 10-12	5-25	Rakja rá a húst egy lapos tányérra. A vékonyabb részeket takarja be alumíniumfóliával. Fordítsa meg a félidŒnél.
Sertés szeletek	250g	$5^1/_2$-$6^1/_2$		
Baromfi				
Csirkedarabok	500g (2 db)	13-14	15-40	A csirkedarabokat elŒször a bŒrös oldalukkal lefelé, az egész csirkét elŒször a mellével lefelé rakja rá egy lapos tányérra. A vékonyabb részeket, például a szárnyak végét fedje le alumíniumfóliával. Fordítsa meg a félidŒnél.
Egész csirke	900g	26-28		
Hal				
Hal szeletek	200g (2 db) 400g (4 db)	6-7 10-12	5-15	A mélyhıtött halat rakja rá egy lapos tányér közepére. A vékonyabb részek a vastagabbak alatt legyenek. A vékony széleket fedje le alumíniumfóliával. Fordítsa meg a félidŒnél.
Gyümölcs				
Bogyósok	250g	$5^1/_2$-$6^1/_2$	5-10	Terítse szét a gyümölcsöt egy kerek, lapos üvegtálon (nagy átmérŒjın).
Kenyér				
Zsömle (kb. 50 g/db)	2 db 4 db	1-$1^1/_2$ 3-$3^1/_2$	5-20	A zsömléket rendezze el körben vagy a keny eret vízszintesen egy konyhapapíron a forgóasztal közepén. Fordítsa meg a félidŒnél!
Pirítós/ szendvics	250g	$4^1/_2$-5		
Rozskenyér	500g	8-10		

GRILLEZÉS

A grill fıtŒeleme a sütŒtérben található, a mennyezet alatt. Csak akkor mıködik, ha csukva van az ajtó és forog a forgóasztal. A forgóasztal forgása által egyenletesebben barnul meg az étel. A grillt 4 percig elŒmelegítve gyorsabban megbarnul az étel.

Grillezéshez alkalmas edények:
Az edénynek tızállónak kell lennie és fémet is tartalmazhat. Ne használjon semmilyen mıanyagot, mert megolvadhat.

GrillezhetŒ ételek:
Karaj, kolbász, marhaszelet, hamburger, szalonnaszeletek, vékony haladagok, szendvicsek és melegszendvicsek.

FONTOS MEGJEGYZÉS:
A grillezés elŒtt gyŒzŒdjön meg arról, hogy a fıtŒelem vízszintes helyzetben, a mennyezet alatt van, és nem a hátsó falnál, függŒleges helyzetben. Ügyeljen arra, hogy az ételt a magas állványra kell rárakni, hacsak nincs más utasítás elŒírva.

MIKROHULLÁM + GRILLEZÉS

Ez a fŒzési mód a grillfŒl jövŒ hŒsugárzást kombinálja a mikrohullámú fŒzés gyorsaságával. Csak akkor mıködik, ha csukva van az ajtó és forog a forgóasztal. A forgóasztal forgásának köszönhetŒen az étel egyenletesen barnul meg. Három kombinált üzemmód lehetséges ennél a modellnél: 600W+grill, 450W+grill és 300W+grill.

A mikrohullám+grillezés üzemmódhoz alkalmas edények:
Olyan edényt kell használni, amin átmegy a mikrohullám. Az edény legyen tızálló. Fémedényt nem szabad használni. Ne használjon mıanyag edényt sem, mert megolvadhat.

A mikrohullám+grillezés üzemmódhoz alkalmas ételek:
A kombinált üzemmóddal készíthetŒk el mindazon ételek, melyeket melegíteni és barnítani kell (pl. sült tészta), valamint azok az ételek, melyeket röviden kell melegíteni, hogy megbarnuljon a tetejük. Továbbá ez az üzemmód használható olyan vastag ételekhez is, melyeknél jó, ha barna és ropogós a tetejük (pl. csirkedarabok, megfordítva Œket a félidŒnél). A részleteket az alábbi táblázat tartalmazza.

FONTOS MEGJEGYZÉS:
A kombinált üzemmód (mikrohullám + grillezés) használata esetén gyŒzŒdjön meg arról, hogy a fıtŒelem a mennyezet alatt, vízszintes helyzetben legyen, és ne a hátsó falnál, függŒleges helyzetben. Az ételt a magas állványra kell állítani, hacsak nincs más utasítás elŒírva. Egyébként pedig közvetlenül a forgóasztalra kell rárakni. A részleteket az alábbi táblázat tartalmazza.

Fordítsa meg az ételt, ha mindkét oldalának barnára kell sülnie!

Mélyhıtött étel grillezési útmutatója

Az alábbi táblázat teljesítményszintjei és grillezési idŒi irányértékként szolgálnak.

Étel	Adag	Teljesít-mény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Utasítások
Zsömlék (kb. 50 g/db)	2 db 4 db	MH+ grill	300W+ grill 1-1½ 2-2½	Csak grill 1-2 1-2	Rendezze el körben a zsömléket az állványon. A zsömlék másik oldalát pirítsa meg ízlés szerint. Pihentesse 2-5 percig.
Bagett + feltét (paradicsom, sajt, sonka, gomba)	250-300g (2db)	450 W + grill	7½-8½	--	Rakja rá a mélyhıtött bagettet az állvány közepére. 2 vagy 3 baget tnél rakja azokat egymás mellé az állványra. Grillezés után pihentesse Œket 2-3 percig.
Mini pizzák	250-300g (9db)	300 W + grill	10-12	--	Helyezze el a mélyhıtött mini pizzákat egyenletesen elosztva az állványon.
CsŒben sült étel (zöldség vagy burgonya)	400g	450 W + grill	13-15	--	Rakja be a mélyhıtött csŒbensültet egy kis, kerek pirex üvegtálba. A tálat rakja rá az állványra. Sütés után pihentesse 2-3 percig.
FŒtt tészta (canelloni, makaróni, lasagne)	400g	600 W + grill	15-17	--	Rakja be a mélyhıtött fŒtt tésztát egy kis, lapos, négyszögletes pirex üvegtálba. A tálat rakja rá közvetlenül a forgóasztalra. Sütés után pihentesse 2-3 percig.
Sülthal	400 g	600 W + grill	16-18	--	Rakja be a mélyhıtött sülthalat egy megfelelŒ méretı pyrex üvegtálba. Állítsa az üvegtálat az állványra. A tálat rakja rá az állványra. Sütés után pihentesse 2-3 percig.
Csirkedara-bok	250 g	450 W + grill	5-5½	4-4½	Rakja rá a csirkedarabokat az állványra.
Chips	250 g	450 W + grill	9-11	4-6	Terítse szét a chipset egyenletesen egy az állványon elhelyezett sütŒpapíron.

Grillezési útmutató friss ételhez

Melegítse elŒ a grillsütŒt a grillezés funkcióval 4 percig.
Az alábbi táblázatban szereplŒ teljesítmények és grillezési idŒk útmutatóként szolgálnak.

Étel	Adag	Teljesít-mény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Utasítások
Pirított kenyér	4 db (25g/db)	Csak grill	$3^1/_2$-$4^1/_2$	$4^1/_2$-$5^1/_2$	Rakja rá a pirítandó szeleteket egymás mellé az állványra.
Zsömlék (már megsütöttek)	2-4 db	Csak grill	2-3	1-2	ElŒször az aljukkal fölfelé rakja rá Œket közvetlenül a forgóasztalra.
Sült paradicsom	200g (2db) 400g (4db)	300 W + grill	$3^1/_2$-$4^1/_2$ 6-7	--	Vágja félbe Œket. Tegyen sajtot rájuk. Rendezze el Œket egy körben egy lapos pirex üvegtálon. Rakja rá az állványra.
Hawai-pirítós (ananász, sonka, sajtszeletek)	2 db (300g)	450 W + grill	4-5	--	ElŒször pirítsa meg a kenyérszeleteket. Azután rakja rá a melegszendvicset az állványra. Két melegszendvicset egymással szem ben az állványra közvetlenül. Pihentesse 2-3 percig.
Sültkrumpli	250g 500g	600 W + grill	5-6 7-8	--	Vágja félbe a krumplikat. Rendezze el Œket körben az állványon, a vágott oldalukkal a grill felé.
Csirkedara-bok	450 - 500g (2 db)	300 W + grill	$8^1/_2$-$9^1/_2$	9-10	Kenje be olajjal és fıszerezze a csirkedarabokat. Rendezze el Œket körben, a csontok középen legyenek. Ha csak egy csirkedarab van, azt ne rakja az állvány közepére. Pihentesse 2-3 percig.
Birka-borda (közepes)	400 g (4db)	Csak grill	11-13	8-9	Kenje be a birka-bordákat olajjal és fıszerezze. Rendezze el Œket kör ben az állványon. Pihentesse 2-3 percig.
Sertésborda	250 g (2db)	MH+ grill	(300W + grill) 7-9	(Csak grill) 6-8	Kenje be a sertés-bordákat olajjal és fıszerezze. Rendezze el Œket kör ben az állványon. Pihentesse 2-3 percig.
Sült alma	1 alma (kb 200g) 2 alma (kb 400g)	300 W + grill	5-6 $6^1/_2$-$7^1/_2$	--	Távolítsa el a magházat és töltse meg az almát szŒlŒvel és lekvárral. A tetejére rakjon néhány szem man dulát. Az almákat rakja egy lapos pirex üvegtálra. Az üveg-tálat rakja közvetlenül a forgóasztalra.

FŒzési útmutató(folytatás)

H

KÜLÖNLEGES TIPPEK

VAJ OLVASZTÁSA
Rakjon be 50 g vajat egy kis, mély üvegtálba. Fedje le mıanyag fedŒvel. Melegítse 30-40 mp-ig 750W-tal, míg meg nem olvad a vaj.

CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA
Rakjon 100 g csokoládét egy kis, mély üvegtálba.
Melegítse 3-5 percig 450W-tal, míg meg nem olvad a csokoládé.
Keverje meg egyszer vagy kétszer olvasztás közben.

KIKRISTÁLYOSODOTT MÉZ FELOLVASZTÁSA
Rakjon 20 g kikristályosodott mézet egy kis, mély üvegtálba.
Melegítse 20-30 mp-ig 300W-tal, míg meg nem olvad a méz.

ZSELATIN MEGOLVASZTÁSA
Rakjon száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre hideg vízbe.
A megszárított zselatint azután rakja be egy kis pirex üvegtálba.
Melegítse 1 percig 300W-tal.
Megolvasztás után keverje meg.

TORTAMÁZ KÉSZÍTÉSE (TORTÁHOZ)
Keverjen össze kb. 14 g instant tortamázat 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel. FŒzze fedŒ nélkül egy pirex üvegtálban $3^1/_2$-$4^1/_2$ percig 750 W-tal, míg átlátszóvá nem válik a tortamáz. FŒzés közben keverje meg kétszer.

LEKVÁR FÃZÉSE
Rakjon 600 g lekvárt (pl. különbözŒ bogyósokat) egy megfelelŒ méretı pirex üvegtálba és fedje le. Adjon hozzá 300 g tartósítócukrot és keverje meg jól. FŒzze lefedve 10-12 percig 750W-tal. FŒzés közben keverje meg többször. Azután töltse be közvetlenül csavaros fedelı kis lekváros üvegekbe. Fölrakott fedŒvel pihentesse 5 percig.

PUDING KÉSZÍTÉSE
Keverjen össze pudingport cukorral és tejjel (500 ml) a gyártó utasításai szerint és keverje el jól. Rakja be egy megfelelŒ méretı pirex üvegtálba és fedje le. FŒzze lefedve $6^1/_2$-$7^1/_2$ percig, 750W-tal. FŒzés közben többször keverje meg.

MANDULA PIRÍTÁSA
Terítsen szét 30 g hámozott mandulát egyenletesen egy közepes méretı kerámia tányéron. Pirítsa $3^1/_2$-$4^1/_2$ percig 600W-tal. Eközben keverje meg többször. Pihentesse 2-3 percig a sütŒben. Használjon edényfogó keztyıt, amikor kiveszi!

A mikrohullámú sütŒ tisztítása

A mikrohullámú sütŒ alábbi részeit rendszeresen meg kell tisztítani, hogy ne alakuljanak ki zsír- és ételleraködások:

- ***A belsŒ és a külsŒ felületeket***
- ***Az ajtót és az ajtó tömítéseit***
- ***A forgóasztalt és a görgŒsgyırıt***

☛ Ügyeljen **MINDIG** arra, hogy az ajtó tömítései tiszták legyenek és az ajtó jól csukódjék!

1. Tisztítsa meg a sütŒ külsejét egy meleg, szappanos vízbe mártott puha ronggyal. Azután törölje szárazra.

2. Távolítsa el a felfröcskölŒdéseket és a szennyezŒdéseket a belsŒ felületekrŒl vagy a görgŒsgyırırŒl egy szappanos ronggyal. Azután törölje Œket szárazra.

3. A megkeményedett ételrészecskék megpuhításához és a kellemetlen szag megszüntetéséhez rakjon be egy pohár hígított citromlét a forgóasztalra és melegítse 10 percig a maximális teljesítménnyel.

4. Mosogassa el a forgóasztalt, ha szükséges! A forgóasztal mosogatógépben is mosogatható.

✉ **NE ÖNTSÖN** vizet a szellŒzŒnyílásokba. NE használjon a tisztításhoz súrolószert vagy oldószereket. Ügyeljen az ajtótömítések tisztántartására, hogy a szennyezŒdések:
- ne gyılhessenek össze
- ne akadályozhassák az ajtó csukódását.

✉ Tisztítsa meg a mikrohullámú sütŒ belsejét közvetlenül minden használat után mosogatószeres vízzel, de elŒtte hagyja kihılni a mikrohullámú sütŒt, nehogy megégesse magát!

A mikrohullámú sütő tárolása és javítása

Az alábbiakra kell ügyelni a mikrohullámú sütő tárolásánál vagy használatánál.
Nem szabad a sütőt használni, ha megsérült az ajtó vagy az ajtó tömítése:

- ***Eltörött a forgópánt,***
- ***Megrongálódtak a tömítések,***
- ***Deformálódott a sütő háza.***

A mikrohullámú sütőt csak szakképzett mikrohullámú-készülék-szerelővel szabad javíttatni!

☛ **NE** szerelje le a sütőről a külső házat! Ha elromlott a sütő, akkor:
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugaszt a fali konnektorból, és
- keresse fel a legközelebbi szervizt.

✉ A sütőt száraz, pormentes helyen kell tárolni.
Ok: A por és a nedvesség káros hatással van a sütő alkatrészeire.

✉ E mikrohullámú sütő kommersz használatra készült.

Műszaki adatok

A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. sz. együttes rendelet alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a Samsung gyártmányú, CE2618N mikrohullámú sütő megfelel az alábbi műszaki jellemzőknek.

A Samsung folyamatosan törekszik a termékei tökéletesítésére. Ezért fenntartja magának a jogot a műszaki adatok vagy a használati utasítás előzetes értesítés nélkül történő módosítására.

Modell	**CE2618N**
Hálózati feszültség	230V ~ 50 Hz
Felvett teljesítmény	
Mikrohullám	1200 W
Grill	1100 W
Kombinált üzemmód	2300 W
Leadott teljesítmény	100 W / 750 W (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Hűtés módja	Ventilátorral
Méretek (szélesség x magasság x mélység)	
Külső	489 x 275 x 383 mm
Belső	306 x 181 x 320 mm
Ürtartalom	17 liter
Tömeg	
Nettó	kb. 14,5 kg

Megjegyzés

Megjegyzés

SAMSUNG
ELECTRONICS